



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA



Sauce caramel maison

Ingrédients

1 tasse (250 ml) de cassonade
¼ tasse (60 ml) de beurre non salé
½ tasse (150 ml) de crème de table 18%
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
¼ c. à thé (1,25 ml) de sel

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans une casserole moyenne et faire fondre à feu moyen-élevé. À l'aide d'un fouet, bien mélanger jusqu'à ce que la sauce soit homogène. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes en remuant constamment. Retirer du feu et laisser reposer quelques minutes. La sauce épaissira en refroidissant. Servir chaud, à température ambiante ou froid. Se conserve au réfrigérateur dans un récipient hermétique jusqu'à 2 semaines.

Bon appétit!